METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

CNPJ: 82.983.032/0001-19

Rodovia Ivo Silveira - km 12, nº 9525, Galpão 1 - Bairro: Bateas - CEP: 88355-202

Brusque - Santa Catarina - Brasil

Fone: +55 47 3211 6000 - Fax: +55 47 3211 6020

www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br

53327.0 - PORTUGUÊS

Data de Correção:03/02/2015

WWW.SIEMSEN.COM.BR

MANUAL DE INSTRUÇÕES

KIT ESTROGONOFE

ABS

SUMÁRIO

1. Introdução

O kit estrogonofe é capaz de processar diversos tipos de carnes não congeladas e sem ossos.

1.1 Segurança

Jamais introduza sua mão na abertura existente na Tampa de Proteção N°01 (Fig-01), principalmente com à máquina ligada, pois tal ato poderá trazer sérios danos ao usuário. A retirada de qualquer parte móvel, para limpeza ou outro serviço de manutenção, somente deverá ser executado por pessoas devidamente treinadas seguindo as instruções abaixo para evitar acidentes:

1.1.1 Sempre desligue a máquina da rede elétrica quando desejar retirar quaisquer das partes móveis, fazer limpeza, ou qualquer tipo de manutenção.

1.1.2 Manipule os Rolos Seccionadores N°04 (Fig-01) com cuidado, pois os mesmos possuem Lâminas cortantes.

1.1.3 Nunca utilize instrumentos para auxiliar na colocação da carne no interior da Tampa de Proteção N°01 (Fig-01).

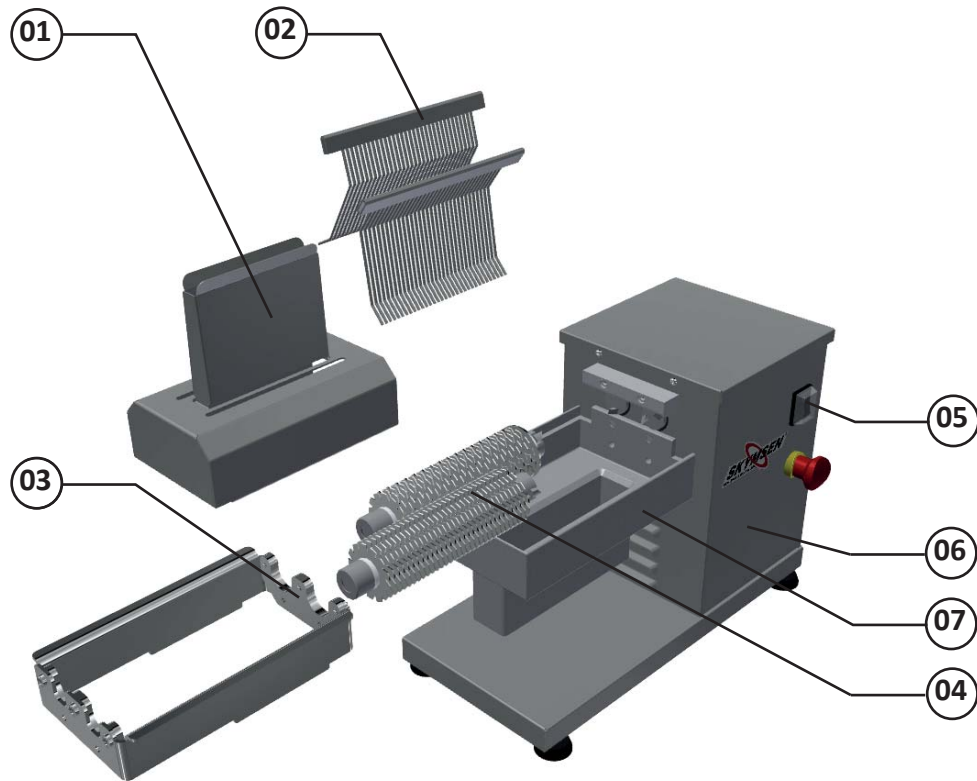
1.1.4 Nunca retire a Tampa de Proteção N°01 (Fig-01) sem ter certeza da completa parada dos Rolos Seccionadores N°04 (Fig-01) .

1.1.5 Nunca utilize jatos d'agua diretamente sobre a máquina. Para limpar as partes não removíveis, utilize um pano úmido.

1.1.6 Sempre que for colocar os rolos do Kit Estrogonofe tomar as providencias citadas acima.

1.2 Principais Componentes

A maioria dos componentes que incorporam a máquina são construídos com materiais nobres, ou seja, alumínio, aço inoxidável e plástico atóxico de alta durabilidade.

FIGURA 01

01 - Tampa de Proteção
02 - Pentes
03 - Suporte dos Rolos
04- Rolos Seccionadores
05 - Chave Liga/Desliga
06 - Gabinete
07 - Bocal de Saída

Recoloque todos os componentes do equipamento em seus lugares, antes de ligá-la novamente.

Verifique os níveis de fluídos.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) e corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem (ns).

3.6 Manutenção

3.6.1 Perigos

Com o equipamento, qualquer operação de manutenção é perigosa.

DESLIGUE O EQUIPAMENTO FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE **Sempre retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.**

3.7 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

3.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento, precisam ser protegidos para evitar curtocircuito.

3.3 Inspeções de Rotina

3.3.1 Aviso

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a(s) correia(s) a(s) corrente(s) e nem na(s) engrenagem (ns).

3.3.2 Cuidados

Verifique o(s) motor (es) e as partes deslizantes e girantes do equipamento, quando há ruídos anormais.

Verifique a tensão da(s) correia(s), corrente(s) e substitua o conjunto. Caso alguma correia, corrente e engrenagem apresente desgaste.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) e corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e as polia(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem (ns).
Verifique as proteções e os dispositivos para que sempre funcionem adequadamente.

3.4 Operação

3.4.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.
- Somente usuários treinados e qualificados podem operar o equipamento
- JAMAIS opere a Equipamento, sem algum (ns) de seu(s) acessórios(s) de segurança.

3.5 Após Terminar o Trabalho

3.5.1 Cuidados

Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica.

Somente comece a limpeza após o equipamento parar completamente o seu funcionamento.

2. Instalação e Pré-Operação

2.1 Instalação

O Kit estrogonofe deve ser colocado na máquina onde a mesma deve estar sobre uma superfície de trabalho estável com preferencialmente 850mm de altura .

Para intruduzir o kit estrogonofe na máquina deve-se seguir as instruções abaixo. Deve-se desligar a máquina da rele elétrica.

2.2 Procedimento para Operação

ATENÇÃO
Sob nenhuma circunstância utilize instrumentos para empurrar a carne para o interior Tampa de Proteção Nº 01 (Fig. 01).

Os Amaciadores de Carnes são máquinas que trabalham em BAIXA ROTAÇÃO.

Sua utilização é simples porém deve ser de total atenção do operador para evitar qualquer tipo de acidente.

Coloque a carne a ser processada na abertura da Tampa de Proteção N°01 (Fig. 01) soltando-a livremente para o interior da máquina.

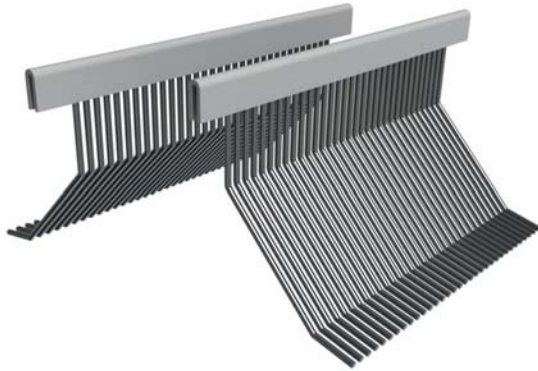
Corta carnes com 20cm de largura por 1,3cm de espessura.

2.3 Pré- Operação

Antes de utilizá-lo, lave as partes removíveis com água quente e sabão líquido, enxágue-as e seque-as antes de colocá-las na máquina.

Os Pentes (Fig.02), evitam que o produto enrole nos Rolos tanto Cortador quanto empurrador e conseqüentemente auxiliam a saída do mesmo.

IMPORTANTE
Sempre utilize os Pentes (Fig.02) quando processar qualquer tipo de carne.

FIGURA 02

2.4 Colocação e retirada dos rolos

> **IMPORTANTE**
> **Desligue a máquina da rede elétrica, quando desejar retirar quaisquer das partes removíveis. Espere a completa parada do equipamento antes de retirar a Tampa de Proteção Nº 01 (Fig.01).**

2.4.1 Retirada dos rolos

Esta é uma operação simples, porem requer muito cuidado por parte do operador para que não ocorra nenhum tipo de acidente.

- Retire os pentes puxando-os em um movimento circular conforme Fig. 02 e Fig. 03.

FIGURA 03

FIGURA 04

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Se houver necessidade de realizar o trabalho por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada antes que um sinal seja dado e respondido.

3.1.3 Avisos

No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.
- Use somente os óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes.
- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
- Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.
- Nunca altere as características originais do equipamento.
- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta na Assistência Técnica Autorizada (ATA).

3.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Equipamento

> **IMPORTANTE**
> **Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas. Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) Siemsen.**

3.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolação esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

3.2.2 Avisos

Certifique que todas as INSTRUÇÕES contidas neste manual estejam completamente compreendidas.

Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

O acionamento de um comando manual (botão, teclas, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza, de que se trata do comando correto.

3. Noções de Segurança – Genéricas

IMPORTANTE
Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique ao seu produto, favor desconsiderar.

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do mesmo pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

IMPORTANTE
A alteração nos sistemas de proteções e dispositivos de segurança do equipamento implicará em sérios riscos à integridade física das pessoas nas fases de operação, limpeza, manutenção e transporte conforme norma ABNT NBR ISO 12100.

3.1 Práticas Básicas de Operação

3.1.1 Perigos

Algumas partes dos acionamentos elétricos apresentam pontos ou terminais com presença de tensão elevada. Estes quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

Nunca manuseie qualquer comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. O não cumprimento dessa recomendação pode ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

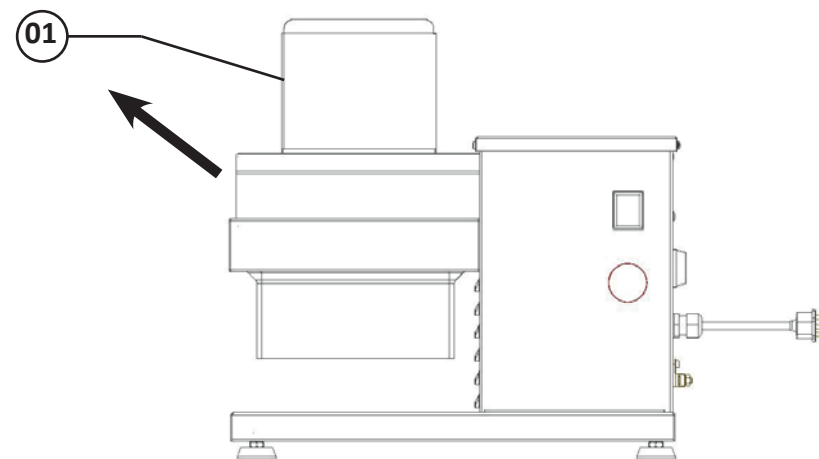
3.1.2 Advertências

O usuário deve ter ciência da localização da chave Liga/Desliga, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plugue da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço físico suficiente para manejo da Equipamento com segurança, evitando assim quedas perigosas.

ATENÇÃO
Retire um pente por vez. Sempre faça esta operação com a Tampa de proteção montada no equipamento conforme ilustrado nas figuras 03 e 04.

-Retire a Tampa de proteção N°01 (Fig. 05) puxando-a para tras e para cima conforme indicado pelo sentido da seta da Fig. 06.

FIGURA 04

-Posicione a tampa de proteção N°02 (Fig. 06) com os rolos sobre uma mesa.

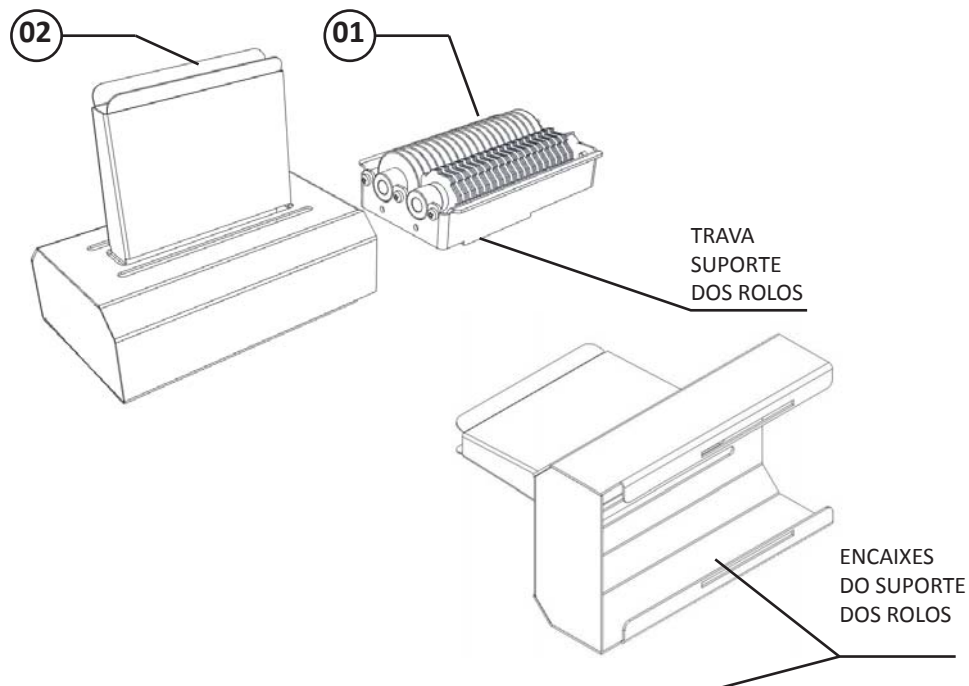
- Levante a frente do Suporte dos Rolos N°01 (Fig. 06) até que a trava do suporte dos rolos desacople do encaixe existente na Tampa de proteção N°02 (Fig. 06), e puxe-o para frente até que esteja totalmente fora da Tampa de proteção N°02 (Fig. 06) conforme ilustrado na Fig. 08.

FIGURA 06

02

01

TRAVA
SUPORTE
DOS ROLOS

ENCAIXES
DO SUPORTE
DOS ROLOS

- Remova os rolos pegando em suas extremidades conforme indicado pelas setas e puxe-os para cima, conforme Fig. 06.

- Remova os dois rolos até que o suporte dos rolos esteja totalmente vazio, conforme ilustrado na Fig. 07 e Fig. 08.

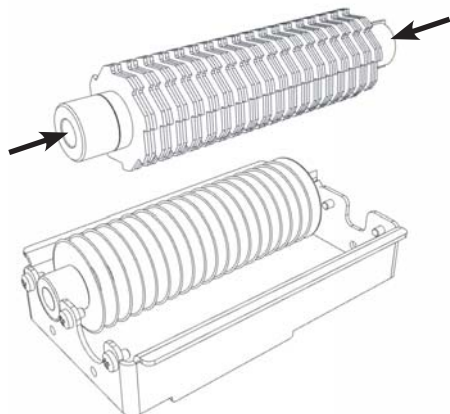
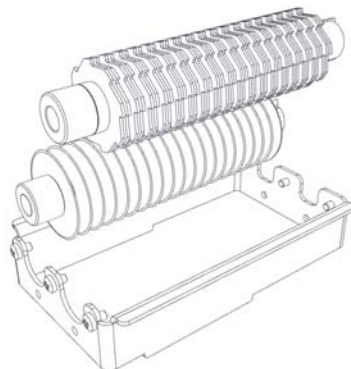



FIGURA 07 **FIGURA 08**

IMPORTANTE
Soluções ácidas, soluções salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, acido nítrico e outros), devem ser EVITADAS por não poder permanecer muito tempo em contato com o aço inoxidável.

Por geralmente possuírem CLORO na sua composição, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando pontos (pitting) de corrosão.
Mesmo os detergentes utilizados na limpeza doméstica, não devem permanecer em contato com o aço inoxidável além do necessário, devendo ser também removidos com água e a superfície completamente seca.

Uso de abrasivos:
Esponjas ou palhas de aço e escovas de aço carbono, além de arranhar a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando o aço inoxidável. Por isso, tais produtos não devem ser usados na limpeza e higienização. Raspagens feitas com instrumentos pontiagudos ou similares também deverão ser evitadas.

Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidáveis:
Poeiras, graxas, soluções ácidas como o vinagre, sucos de frutas e demais ácidos, soluções salinas (salmoura), sangue, detergentes (exceto os neutros), partículas de aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comum, além de outros tipos de abrasivos.

- Suporte dos rolos Nº 03 (Fig.01);
- Rolos seccionadores Nº 04 (Fig.01);

Todas as partes que entram em contato com o produto, devem ser limpas com água corrente e sabão neutro, lavadas e secadas antes de recolocá-las na máquina. Para o restante da máquina passe um pano úmido.

Para remoção e colocação das partes removidas proceda conforme todo o **item 2.**

IMPORTANTE
Observe a posição dos Rolos Seccionadores antes de removê-los tomando o cuidado de recolocá-los na posição original.

Nunca use objetos duros tais como: facas, garfos e outros para limpar pedaços de carnes presos as Lâminas Seccionadoras. Utilize uma escova de nylon para fazer a referida remoção e limpeza.

IMPORTANTE
Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

2.8 Cuidados com os aços inoxidáveis

Os aços inoxidáveis podem apresentar pontos de "ferrugem", que SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e adequado.

A resistência à corrosão do aço inoxidável se deve principalmente a presença do cromo, que em contato com o oxigênio, permite a formação de uma finíssima camada protetora. Esta camada protetora se forma sobre toda a superfície do aço, bloqueando a ação dos agentes externos que provocam a corrosão.

Quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitada através da limpeza constante e adequada.
Imediatamente após a utilização do equipamento, deve-se promover a limpeza, utilizando água, sabão ou detergentes neutros, aplicados com um pano macio e/ou esponja de nylon.

Em seguida, somente com água corrente, deve-se enxaguar e imediatamente secar, com um pano macio, evitando a permanência de umidade nas superfícies e principalmente nas frestas.
O enxágue e a secagem, são extremante importantes para evitar o aparecimento de manchas e corrosão.

2.4.2 Colocação dos rolos do kit estrogonofe,

Os rolos devem ser montados no suporte dos rolos conforme descrição abaixo:

- Coloque o suporte dos rolos N°01 (Fig. 09) sobre uma mesa.

- Escolha o rolo que possui uma flange e monte conforme Fig. 09.
- Cada rolo tem sua correta posição no suporte dos rolos.
- Monte o rolo com a flange na posição conforme ilustrado na Fig. 09.
- Não é possivel a montagem do rolo flangeado na posição do rolo sem a flange.

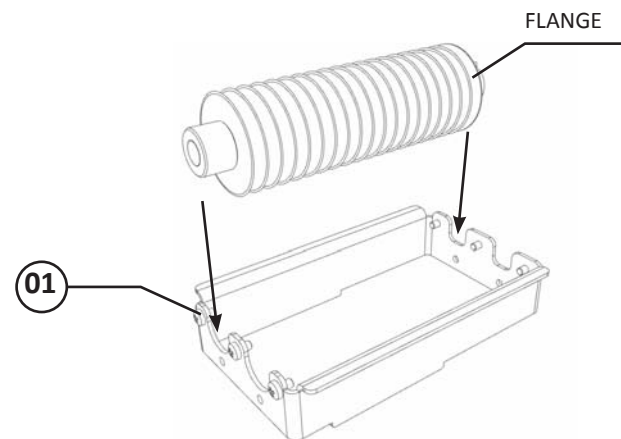
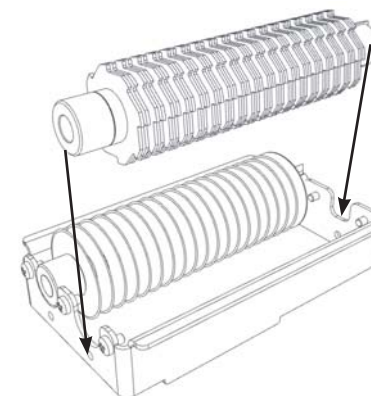
FIGURA 09

- Monte o segundo rolo em seu alojamento no suporte dos pentes conforme ilustrado na Fig. 10.

FIGURA 10

- Notar que os dentes na face do rolo fica voltado para seu respectivo lado.

- Observar a correta colocação dos rolos, sendo que os dentes dos rolos N° 2 devem estar inclinado para lado direito conforme a Fig. 11.

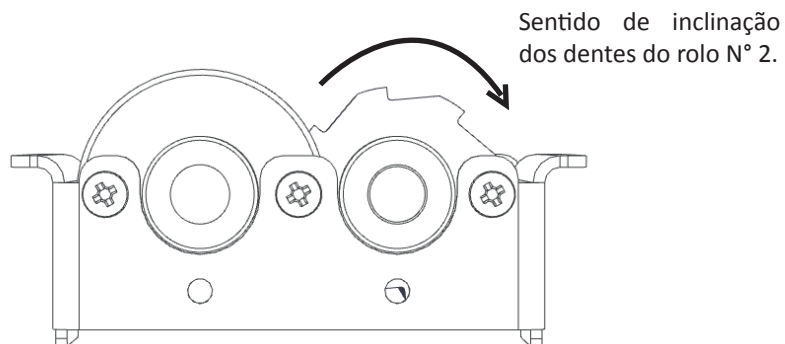
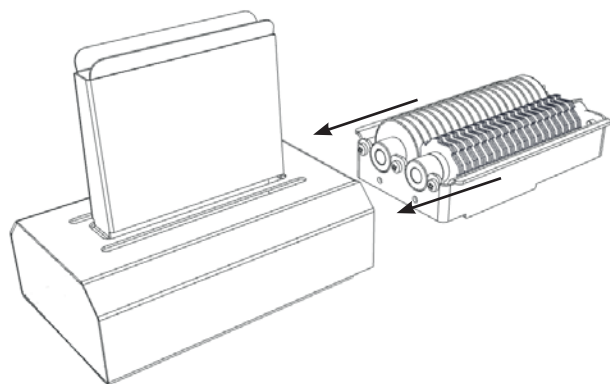
FIGURA 11

- Após a correta montagem dos rolos no suporte dos rolos, empurre o suporte dos rolos para dentro da tampa de proteção conforme a Fig. 12.

FIGURA 12

2.5 Procedimento para Alimentação

> **ATENÇÃO**
> **Sob nenhuma circunstância utilize instrumentos para empurrar a carne para o interior Tampa de Proteção N°01 (Fig. 01).**

Coloque a carne a ser processada na abertura da Tampa de Proteção N°01 (Fig. 04) soltando-a livremente para o interior da máquina.

Corta carnes com 20cm de largura po 1,3cm de espessura.

2.6 Acionamento

Para ligar o equipamento proceda conforme descrito:

- Conectar o plugue do equipamento a rede de energia elétrica.

- Posicione a Chave Geral que esta localizada na parte traseira do Gabinete na posição liga.

- Pressione a chave Liga / Desliga N°05 (Fig. 01) para a posição “I” fazendo que o equipamento ligue.

2.7 Limpeza e higienização

> **IMPORTANTE**
> **Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.**

> **IMPORTANTE**
> **Antes de remover a Tampa de Proteção N º 01 (Fig.01), certifique-se da completa parada dos Rolos Seccionadores N º 04 (Fig.01).**

A máquina deve ser totalmente limpa e higienizada:
- Antes de ser usada pela primeira vez;
- Após a operação de cada dia;
- Sempre que não for utilizada por um período prolongado;
- Antes de colocá-la em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Algumas partes do equipamento podem ser removidas para limpeza:
- Tampa proteção Nº 01 (Fig.01);
- Pentes Nº 02 (Fig.01);